

Bohemskie-ciemne-czeskie-tmawe 11

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **16.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.9 kg (90.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.15 kg (7.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Barwiący | 0.051 kg (2.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 15 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 8 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 5 g | 10 min | 4.5 % |